INSTRUCCIONES DE USO

M-203
M-203 T
M-205
M-205 T

M-205

INSTRUCTIONS OF USE • GEßRAUCHSANWEISUNG
NOTICE D'EMPLOI • INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

demoka
by MINIMOKA

M-203

demoka
by MINIMOKA

demoka by MINIMOKA

www.demoka.com e-mail: mokaexpres@mokaexpres.com

M-203
M-205

Molinillo de café, Acero Inoxidable.
Coffee grinder, Stainless steel.
Moulin à café, Acier Inoxydable.
Kaffeemühle, Edelstahl.
Moinho de café, Aço inoxidável.

M-203 T
M-205 T

con Temporizador
with Timer
avec Temporisateur
mit Zeitschalter
com Temporizador

CARACTERISTICAS

- Carrocería en acero inoxidable pulido mate.
- Cuerpo central metálico.
- Portafresas metálico.
- Contenedor de café molido, capacidad 500 gr.
- Dimensiones: 330(h) x 135 x 220 mm.
- Peso 3,5 Kg.
- Muelas planas en Acero especial templado ø49.
- Motor: potencia 200 w - 700 r.p.m., tipo de motor de imán permanente con reductor.

EIGENSCHAFTEN

- Karrosserie in matt Edelstahl.
- Zentralkörper und Fräskopf aus metal.
- fassungsvermögen des Kaffeebohnenbehälters 500 grs.
- Abmessungen 330(h) x 135 x 220 mm.
- Gewicht 3,35 Kg.
- Mahlwerk aus gehärtetem Spezialstahl ø49.
- Motor: leistung 200w - 700 undrehungen pro minute. Motortyp: dauermagnet mit Untersetzungsgetriebe.

FEATURES

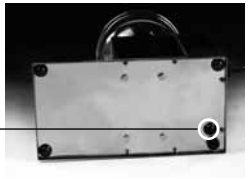
- Body in stainless steel.
- Central structure in metal.
- Metal mill-holder.
- Ground coffee container, with a capacity of 500 grams.
- Dimensions: 330(h) x 135 x 220 mm.
- Weight: 3,5 Kg.
- Millstones of special hardened steel ø49.
- Motor: outoput 200w - 700 r.p.m., permanent magnet motor with reducer.

CARACTERISTICAS

- Carroçaria em aço inoxidável polimento opaco.
- Corpo central metálico.
- Porta-fresa metálico.
- Capácidade do depósito de café em grão 500 grs.
- Dimensões 330h x 135 x 220 mm.
- Weight: 3,350 Kg.
- Molas planas de aço especial temperado ø49.
- Motor: potencia 200W - 700 r.p.m., tipo de motor de imã permanente com redutor.

CARACTERISTIQUES

- Carrosserie en acier inoxydable polissage mate.
- Corps central métallique.
- Porte-fraises métallique.
- Capacité réservoir de café en grains 500 grs.
- Dimensions 330(h) x 135 x 220 mm.
- Poids 3,350 Kg.
- Meules plates en acier trempé spécial ø49.
- Moteur 200w - 700 r.p.m., type de moteur à aimant permanent équipé de réducteur.



- Fácil sustitución del fusible
- Easy replacement of the fuse
- Remplacement facile du fusible
- Leicht austauschbare sicherung
- Fácil substituiçao do fusível

¡BIENVENIDO AL CLUB DE GOURMETS DEL CAFE!

Para tomar un auténtico café exprés con toda la crema, es necesario un buen café, molido homogéneamente, a la justa medida, y una buena cafetera.
El café exprés se obtiene forzando el paso de agua caliente sometida a presión, a través de café molido, extrayéndole todo el aroma y la crema.
El exprés no es una variedad de café, sino que describe el proceso de colada. El café exprés no tiene comparación como bebida para después de las comidas.

NORMAS DE SEGURIDAD

Al utilizar aparatos eléctricos, deben seguirse ciertas precauciones básicas de seguridad.

- Leer bien las instrucciones.
- El aparato sólo se conectará a corriente alterna con tensión según la placa de características del aparato, y con toma de tierra.
- Es necesaria una supervisión estrecha, cuando cualquier aparato es utilizado por o cerca de niños.
- No dejar el cable colgando de la mesa.
- Desconectar de la red antes de limpiar el aparato.
- No colocar el aparato en o cerca de superficies calientes, placas de cocina, horno,etc.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio postventa o por personal similar con el fin de evitar un peligro.
- Un electrodoméstico no debe ponerse en funcionamiento:
  - Si está deteriorado el cordón de conexión o la clavija.
  - Si hubiera caído el aparato o se aprecia que está deteriorado.

  En tales casos, se enviará a un Servicio de Asistencia Técnica Oficial de MOKA EXPRES, las direcciones (los encontrará en hoja adjunta).
- Guarde estas instrucciones.

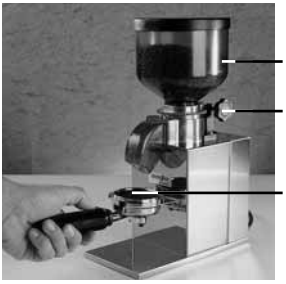
Se declina toda responsabilidad por los daños que pudieran resultar si el aparato se ha manejado indebidamente, o se ha utilizado para fines diferentes a aquello para los que ha sido construido.

INTRODUCCIÓN

En este molinillo puede graduarse el tamaño de molido del grano de café, mediante el mando regulador, según desee aumentar o disminuir el tamaño de molido.
Dispone de muelas planas de acero templado. El tamaño de molido adecuado depende de las características del grano, humedad y tostado. No todos los tipos de café tienen las mismas características, es aconsejable hacer una prueba con cada partida diferente de café, por si fuera necesario reajustar el tamaño de molido.
No es aconsejable el uso de café torrefacto, es menos saludable que el natural, y además puede embozar (debido a su configuración pastosa) su molinillo, con las siguientes molestias de limpieza de las muelas.

PUESTA EN MARCHA

Antes de conectar a la red, comprobar que el voltaje es el adecuado. Asegúrese que una vez conectada la máquina, la clavija de conexión sea fácilmente accesible.



M-203/M-205 FUNCIONAMIENTO

Lo primero que se debe hacer, es llenar el depósito con café en grano (A).
Cada vez que quiera café molido, sólo tiene que poner el portafiltros bajo la salida de café molido , apoyándolo en el soporte y presionando sobre el pulsador (B), accionando esa forma el molido instantáneo del café en grano.
La dosificación dependerá del tiempo que mantenga presionado el pulsador.

REGULACIÓN

El molino sale graduado de fábrica, por tanto le llegará con el grado de molido adecuado, pero si por cualquier causa lo desea modificar y hacerlo más fino o más grueso, gire el mando regulador (C) de la siguiente manera:
Con el motor en marcha (y el depósito de café en grano vacío) si lo quiere más fino, gire en sentido de las agujas del reloj. Si lo quiere más grueso, en sentido contrario al horario.

MANTENIMIENTO Y CONSEJOS IMPORTANTES

RECUERDE:
• No debe introducir en la tolva, café ya molido, para conseguir una molturación más fina. Si lo ha molido demasiado grueso, vuélvalo a moler en pequeñas cantidades, mezclado con café en grano. Para ello proceda como se indica en el apartado: Regulación.
• Deberá limpiar las muelas, de vez en cuando, con un cepillo, sacando el polvo de café que haya podido quedar adherido por su prolongado funcionamiento.
Está operación la efectuará con el aparato desconectado de la red. En primer lugar, debe sacar los 2 tornillos de fijación del bisinfin regulador, para que sea más fácil sacar el portafresas. Sólo tiene que desenroscarlo y quedarán las muelas a la vista. Así podrá efectuar fácilmente su limpieza.
Una vez efectuada dicha limpieza, proceda a su montaje de la forma contraria, cuidando de no forzar la entrada de la rosca.

M-203T/M-205T MOLINILLO CON TEMPORIZADOR

Tiene las mismas características que el modelo M-203/M-205, pero además incorpora un Temporizador con el que se puede regular anticipadamente el tiempo durante el cual estará moliendo café el molinillo. El temporizador lo encontrará en la parte izquierda de la carrocería.

FUNCIONAMIENTO

Lo primero que se debe hacer, es llenar el depósito con café en grano (A).
Cada vez que quiera café molido, sólo tiene que poner el portafiltros bajo la salida de café molido, apoyándolo en el soporte y presionando sobre el pulsador (B), accionando esa forma el ciclo de molido del café en grano, estará moliendo café durante el tiempo seleccionado.
La dosificación dependerá del tiempo que esté seleccionado en el temporizador.

Regulación	Tiempo	Peso
Mínimo	3 segundos	2,5 gramos
Medio(regulado de fábrica)	7 segundos	6,5 gramos
Máximo	22 segundos	21 gramos

Girando el temporizador en el sentido horario, aumenta el tiempo.
Girando el temporizador en el sentido contrario al horario, disminuye el tiempo.

INSTRUCTIONS

¡WELCOME TO THE GOURMETS CLUB OF COFFEE!

The espresso coffee is obtained by forcing the hot water flow submitted to pressure, through ground coffee, extracting from it the whole aroma and cream. An electromagnetic pump injects hot water, at the pressure necessary for it to be filtered through the ground coffee and extract and bring with it all essences. The temperature of the water os regulated by thermostats and is kept once the machine has been connected, within the ideal temperature margins to obtain the best espresso coffee, without overcooking its taste. Espresso is not a variety of coffee, but describes the filtering process. Espresso coffee has not comparison as a drink for after meals.

SAFETY STANDARDS

When using electric devices, certain basic cautions must be followed regarding safety:

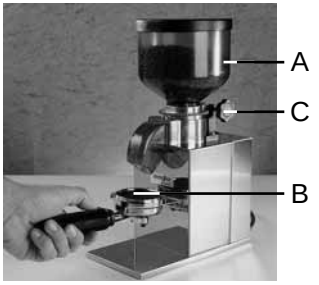
- Read well the instructions.
- The device will only be connected at alternate current, with voltage as per the plate of characteristics in the device and with earth.
- A tight supervision is necessary when any device is used by or near children.
- Do not leave the wire hanging from the table.
- Unplug from the connection when not in use, or before cleaning.
- Do not place the apparatus in or near hot surfaces, cook plates, oven, etc.
- If the connecting wire or plug are deteriorated, they must be replaced by the manufacturer, by the authorized technical service or by similar personnel for avoiding any danger.
- A household appliance should not be operated:
  - If the connecting wire or plug are deteriorated.
  - If the apparatus had fell, or if you notice that same is deteriorated. In such cases, same will be sent to a Service of Technical Assistance.
- Keep these instructions.

Every responsibility for damages that might result if the apparatus has been unduly handled, or if it has been used for different purposes from those for which it has been built, is declined.

INTRODUCTION

In this coffee grinder the size of grinding can be adjusted through the regulating command as per you wish a finer or less finer grinding.
Equiped with millstones of special hardened steel. The adequated grinding degree depends on the characteristics of the grain, humidity and toasting. Not all coffee-grains have the same characteristics, because of this is advisable to check on every lot of coffee, in case it may necessary to re-adjust the dregree of grinding. We don´t recommend the use of toasted coffee, is less wholesome than the natural one and secondly because it can muffle up you mill, causing the subsequent inconveniences of cleaning the grinders.

CONNECTION



Before connecting your machine to the electrical supply, ensure that your machine´s voltage conforms with your local electrical supply. Make sure that, once the machine has been switched on, the connection plug is easily accessible, so it can be unplugged when not in use.

M-203/M-205 FUNCTIONING

First, you must fill the tank with coffee-grains (A).
Every time you want ground coffee, you only have to put the filterholder under the ground coffee outlet , supporting in the support (B), and press the push button, actioning of this way the instantaneous ground of the coffee-grains.
The dosing will depends of the time you keep the push button pressed.

GROUND COFFEE SIZE REGULATION

The grinder has been regulated in the factory, because of that you will receive the coffee grinder with the suitable regulation. If for any reason you wish to obtain a finer or less finer grinding, turn the regulating command (C) following the instruction given below:

With the motor on (and with the tank coffee grain empty) if you want a finer ground coffee, turn clock wise. If you want it thicker, turn on the opposite way.

MAINTENANCE AND IMPORTANT DEVICES

REMEMBER:
• You must not introduce ground coffee in the grinder to get it finer.
If the coffee has been ground too gross, grind it again the ground coffee mixed with grain-coffee. To do this read the section: Regulation.
• Clean the grinders, from time to time, with a brush, to take off ground-coffee dust which may have adhered after a long functioning.
You should do this operation when the appliance is disconnected from the mains and turning counterclockwise the adjusting-discus until its body is totally clear from the mill. Having the grinders free to look at, you can easily carry out the said cleaning.
Once you have finished the said cleaning, re-fit in the contrary way to the described before, taking care not to force the entrance of the screw.

M-203 T / M-205 T GRINDER WITH TIMER

This grinder has the same features than the model M-203 / M-205, but it is also equiped with a Timer. With this timer, you can regulate in advance the time that the grinder will be grinding the coffee. You will find the timer on the left side of the coffee grinder body.

FUNCTIONING

First, you must fill the tank with coffee-grains (A).
Every time you want ground coffee, you only have to put the filterholder under the ground coffee outlet, supporting in the support, and press the push button (B), actioning of this way the cycle of ground of the coffee-grains. The grinder will be grinding the coffee during the pre-set time.
The dosing will depends of the time that you have selected the timer. It can be regulated:

Regulation	Time	Weight
Minimum	3 seconds	2,5 grams
Medium(regulated in the factory)	7 seconds	6,5 grams
Maximum	22 seconds	21 grams

Turning the timer to the right, the time increase.
Turning the timer to the left, the time decrease.

GENERAL TERMS OF GUARANTEE

The manufacturer guarantees the fitness of this product for the use for which it was designed for a period of two years, as from the date of purchase.
Pursuant to Law, for the first six months, it will be pre-supposed that the defect existed at the time the appliance was purchased; however, as from the sixth month, it must be proven that this defect existed at the time of purchase.
This product has been designed solely for domestic use and the guarantee does not therefore cover its professional use or use for purposes for which it was not intended.
Repair or replacement will be made free of charge to the consumer.

To repair the appliance, you must go through the Official Technical Services.
To make use of the right of guarantee, **the bill or receipt of sale must necessarily be produced**. Or the delivery note, if later.

This Guarantee will not be applicable in cases of misuse or improper use of the appliance, or in the event of mishandling of it by any unauthorized person, or tampering with the details of the bill or receipt of sale, or delivery note.
Nor will it be applicable due to wear and tear of the product by external agents, such as lime scale, or other harmful, chemical, obstructive or corrosive products, by atmospheric agents, or through inadequate maintenance, lack of cleaning, or being dropped or crushed.
Nor will it be applicable to replacement of normal parts for maintenance of the machine, or perishable components such as seals, filters, rubber parts, jugs,...

The manufacturer declines all liability for damages occasioned if the appliance has been mishandled in a manner contrary to the instructions, or used for purposes other than those for which it was made.

The manufacturer reserves the right to make any technical or external appearance modifications for production or commercial reasons.

This guarantee does not affect your rights pursuant to the provisions of Act 23/2003 of the 10th July 2003, regarding Guarantees on Consumer Goods Sale.

IN THE EVENT OF MALFUCTION, THE GUARANTEE AND THE PURCHASE INVOICE MUST BE PRESENTED TO THE AUTHORIZED OFFICIAL TECHNICAL ASSISTANCE SERVICE.

MADE IN SPAIN

CE

All these appliances are manufactured to meet EC safety standards:
89/336/ECC "Electro-Magnetic compatibility"
73/23/ECC "Electrical Appliances for use within determined voltage limits"
The equipment's compliance with the above directives is corroborated by the CE mark.

INSTRUCTIONS D'EMPLOI

¡Bienvenue au Club des Gourmets du Café!

Le café expresso sóbtient en forçant le passage de l'eau chaude soumise à pression avec le café moulu,en extrayant tout l'arôme et la crème.
Une pompe électromagnétique injecte l'eau chaude à la pression nécessaire, pour filtrer au travers du café moulu,et extraire et attirer à soi toutes les essences.
La température de l'eau est réglée par thermostat et se maintient une fois la machine branchée,dans les marges de température pour obtenir le meilleur café, sans brûler sa saveur.
L'expresso n´est pas une variété de café,mais un procédé de filtrage.
L'expresso n'a pas de comparaison avec d'autres boissons après les repas.

NORMES DE SECURITE

A l'utilisation d'appareils électriques, il faut suivre certaines normes de sécurité:

- Bien lire les instructions.
- Láppareil seul se branchera au courant alterné avec tension selon la plaque des caractéristiques de l'appareil, et avec prise de terre.
- Il est nécessaire d'avoir une étroite surveillance, quand les appareils électriques sont utilisés près ou par des enfants.
- Ne pas laisser le cable pendu de la table.
- Le débrancher de la prise lorsqu'on en l´utilise pas ou avant de le nettoyer.
- Ne jamais mattre en service ou à còté de surfaces chaudes, plaques de cuisoon ou four.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, par son service après-vente ou par du personnel similaire afin d'éviter tout danger.
- Ne pas mettre en fonctionnement la machine à café si:
  - La prise est détériorée ou le fil électrique.
  - Non plus, si l'appareil est tombé.
- Conservez ces instructions.

Toute responsabilité est déclinée pour les dommages qui peuvent résulter d'une mauvaise utilisation de l'appareil , ou usage à des fins différentes de celles prévues.

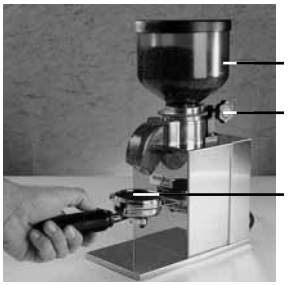
INTRODUCTION

Grâce à son bouton de réglage, ce moulin à café vous permettra de graduer la finesse de la mouture, suivant que vous souhaitez obtenir un café plus ou moins moulu.
Il est équipé de meules planes en acier trempé. La finesse de la mouture dépend des caractéristiques des grains, de leur degré d'humidité et de grillage. Tous les types de cafés n'ont pas les mêmes caractéristiques; il est donc conseillé d'effectuer un essai avec des types de cafés différents, pour adapter si nécessaire la finesse de la mouture.
Il est déconseillé d'utiliser du café torréfié, qui est moins sain que le café naturel, et qui plus est, peut bloquer votre moulin (en raison de sa consistance pâteuse), et vous obliger à nettoyer les meules.
Le moteur tourne à 700 r.p.m.

MISE EN MARCHE

Avant de brancher le moulin à café au réseau, vérifiez que le voltage est correct et que l'interrupteur se trouve sur la position “0”. Assurez-vous qu´une fois la machine branchée, la fiche soit facilement accessible, afin de pouvoir débrancher facilement l´appareil lorsque celui-ci n´est pas utilisé.

M-203 / M-205 FONCTIONNEMENT



Remplissez d'abord le réservoir avec du café en grains (A).
Chaque fois que vous voudrez du café moulu, vous n'aurez qu'à mettre le porte-filtre sous la sortie du café moulu, en l'appuyant sur le support et en enfonçant le bouton (B), la dose de café moulu sortira alors.
Le dosage dépendra du temps que vous maintiendrez le bouton-poussoir pressé.

RÉGLAGE

Le moulin sort d'usine déjà réglé. Il vous sera donc livré avec le degré de finesse de mouture approprié. Cependant, si pour une raison quelconque vous souhaitiez le modifier pour obtenir une mouture plus ou moins fine, faites tourner la commande (C) comme suit:
Lorsque le moteur est en marche (et que le réservoir de café en grains est vide), si vous souhaitez une mouture moins fine, faites tourner la commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Si vous souhaitez qu'elle soit plus fine, faites-la tourner dans le sens des aiguilles d'une montre.

ENTRETIEN ET CONSEILS IMPORTANTS

RAPPELEZ-VOUS:
• Pour obtenir une mouture plus fine, n'introduisez pas du café déjà moulu dans la trémie.
Si le café n'a pas été moulu assez finement, moulez-le à nouveau par petites quantités mélangées avec du café en grain. Pour cela, procédez comme indiqué au chapitre: Réglage.
• Nettoyez de temps en temps les meules avec une brosse, en retirant la poudre de café qui aurait pu s'y coller en raison d'un fonctionnement prolongé. Cette opération devra être réalisée avec l'appareil débranché. Retirez en premier lieu les 2 vis de fixation de la vis régulatrice sans fin, pour qu'il vous soit plus aisé de retirer le porte-fraise. Vous n'aurez qu'à le dévisser pour atteindre les meules. Vous pourrez ainsi facilement les nettoyer.
Une fois ce nettoyage effectué, procédez au remontage, en sens inverse, en veillant à ne pas forcer l'entrée du filet.

M-203T / M-205T MOULIN À CAFÉ AVEC TEMPORISATEUR

Il présente les mêmes caractéristiques que le modèle M-203 / M-205, mais il comprend en plus un Temporisateur grâce auquel on peut régler préalablement le temps pendant lequel le moulin à café moudra le café. Le temporisateur se trouve sur la partie gauche de la carrosserie.

FONCTIONNEMENT

Remplissez d'abord le réservoir avec du café en grains (A).
Chaque fois que vous voudrez du café moulu, vous n'aurez qu'à mettre le porte-filtre sous la sortie du café moulu, en l'appuyant sur le support et en enfonçant le bouton (B), en démarrant ainsi le cycle de mouture du café en grain, il moudra le café durant le temps sélectionné.
Le dosage dépendra du temps sélectionné dans le temporisateur. Celui-ci peut être réglé:

Régulation	Temps	Poids
Mínime	3 secondes	2,5 grammes
Demi (sort d´usine déjà réglé)	7 secondes	6,5 grammes
Maximum	22 secondes	21 grammes

En faisant tourner le temporisateur dans le sens des aiguilles d´une montre, on augmentera le temps.
En faisant tourner le temporisateur dans le sens inverse des aiguilles d´une montre, on diminuera le temps.

CONDITIONS GENERALES DE GARANTIE

Le fabricant garantit que ce produit est conforme à l'utilisation pour laquelle il a été conçu pendant une durée de deux ans, à compter du jour de l'achat.
Conformément à la Loi, durant les six premiers mois, il sera supposé que le défaut existait au moment de l'achat de l'appareil, mais à partir du sixième mois, il faudra démontrer que ce défaut existait au moment de l'achat.
Ce produit a été conçu pour un usage domestique exclusivement, c'est pourquoi la garantie ne couvre pas l'usage professionnel et son utilisation à des fins non prévues.
La réparation ou le remplacement de l'appareil seront réalisés sans aucun frais pour le consommateur.

Pour faire réparer l'appareil, le consommateur devra s'adresser aux Services Officiels d'Assistance Technique.
Pour faire valoir le droit de garantie, **il est indispensable de présenter la facture ou le ticket d'achat**. Ou encore le bon de livraison, si celui-ci est postérieur.

La présente Garantie ne sera pas applicable en cas d'une utilisation impropre ou inadéquate de l'appareil, d'un maniement indu par une personne non autorisée ou encore d'une manipulation des données de la facture, du ticket d'achat ou du bon de livraison.
Elle ne sera pas applicable non plus si la détérioration du produit est due à des agents externes, comme le calcaire, ou à d'autres produits nocifs, chimiques, obstructifs ou corrosifs, ou encore à des phénomènes atmosphériques, un entretien inadéquat, un nettoyage déficient, des chutes ou écrasements.
Elle ne sera pas applicable non plus au remplacement des composants normaux pour l'entretien de la machine, ni des composants soumis à usure comme les joints, filtres, verseuses, …

Nous déclinons toute responsabilité quant aux dommages pouvant survenir si l'appareil est manié de manière incorrecte, sans respecter le mode d'emploi ou s'il a été utilisé à des fins différentes de celles pour lesquelles il a été conçu.

Le fabricant se réserve le droit d'effectuer toute modification technique ou esthétique pour des raisons productives ou commerciales.

La présente garantie n'affecte pas les droits octroyés au consommateur en vertu de la Loi 23/2003, du 10 juillet 2003, concernant les Garanties lors de la Vente de Biens de Consommation.

EN CAS DE PANNE, IL EST INDISPENSABLE DE PRESENTER LA GARANTIE ET LA FACTURE D'ACHAT AU PERSONNEL DU SERVICE D'ASSITANCE TECHNIQUE OFFICIEL AUTORISÉ.

FABRIQUÉ EN ESPAGNE

CE

Tous ces appareils sont fabriqués conformément aux directives de sécurité européennes C.E.
98/336/CEE "Compatibilité Electromagnétique"
73/23/CEE "Appareils eléctriques à employer dans certaines limites de tension"
La conformité de l'équipement avec les directives ci-dessus est ratifiée par le sceau CE.

GEßRAUCHSANWEISUNGEN

¡Willkommen im Club der Kaffeegenießer!

Expresso gewint man, indem man heißes Wasser unter Druck durch den gemahlenen Kaffee laufen läßt und diesem dadurch sein gesamtes Aroma und die Creme entzieht. Eine elektromagnetische Pumpe schaff den nötigen Druck, damit has heiße Wasser durch den im Filter befindlichen gemahlenen kaffee läuft und alle seine Inhaltsstoffe auswascht. Die Wassertemperatur wird durch Thermostate geregelt und bleibt nach dem Einschalten der Maschine konstant innerhalb der erforderlichen Temperaturschwankungen. So produziert sie hervorragenden Expresso und vermeidet, dab er verbrannt schmeckt. Der Expressokaffee ist keine eigene kaffeesorte, sondern ein besonderer Aufgubprozeß. Der Expresso ist als Getränk nach dem Essen unvergleichbar.

SICHERHEITSEMPFEHLUNGEN

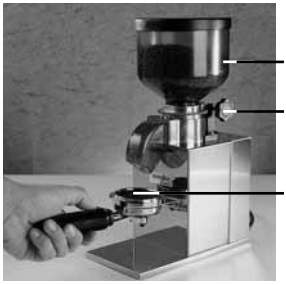
Bei der Benutzung elektrischer Geräte sind bestinmte grundlegende Vorsichtsmaßnahmen zu beachten:

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung genau durch.
- Der Apparat darf nur an Wechselstrom mit der auf dem Gerät angegebenen Spannung angeschlossen werden und mub geerdet sein.
- Ein strict Überwachung ist notwendig, wenn jeder Apparat in der Nähe von Kindern benutz wird.
- Kabel nicht vom Tisch hängen lassen.
- Zur Reinigung und bei Nichtbenutzung des Gerätes Netzstecker ziehen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von heiben Oberflächen, wie Kochplatten, öfen etc. auf.
- Wenn das Versorgungskabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlichem Personal ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Das Gerät darf in Betrieb genommen werden:
    - Wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist.
    - Wenn das Gerät heruntergefallen oder offensichtlich nicht in ordnungsgemäben Zustand ist.
- Bewahren Sie diese Bedinungsanleitung gut auf.

Wir übernehmen keinerlei Verantwortung für Schäden, die durch unsachgemäbe Bedienung oder Benutzung des Apparates zu nicht vorgesehenen Zwecken entstehen.

EINFÜHRUNG

Bei dieser Kaffeemühle kann die Größe der gemahlenen Kaffeebohnen mit dem Regler-Bedienungsknopf reguliert werden, je nach dem, ob man ein feines oder grobes Kaffeepulver erreichen will.
Die Maschine besitzt flache Mahlscheiben aus verhärtetem Stahl. Die geeignete Mahlgröße hängt von den Charakteristiken der Kaffeebohne, der Feuchtigkeit und der Röstung ab. Nicht alle Arten Kaffee haben dieselben Charakteristiken. Es wird empfohlen, einen Test mit jeder unterschiedlichen Partie Kaffee vorzunehmen, falls es erforderlich sein sollte, die Mahlgröße anders einzustellen.
Die Verwendung von geröstetem Kaffee wird nicht empfohlen, da er nicht so gesund wie natürlicher Kaffee ist und außerdem die Kaffeemühle verstopfen kann (weil dieser teigig ist), deren Mahlscheiben dann extra gereinigt werden müßten.
Der Motor dreht sich bei 700 Umdrehungen.



INBETRIEBNAHME

Bevor der Apparat ans Netz angeschlossen wird, muß überprüft werden, ob die Spannung korrekt ist und ob der Schalter in der Position "0" steht. Vergewissern sie sich, dass der verbindungsstöpsel, sobald die maschine eingeschaltet ist, gut zugänglich ist, damit sie sie nach gebrauch abstellen können.

M-203 / M-205 BETRIEB

Zuerst muß der Behälter mit Kaffeebohnen gefüllt werden (A).
Wenn Sie gemahlenen Kaffee wünschen, müssen Sie nur den Filterträger unter den Ausgang des gemahlenen Kaffees stellen und an die Halterung lehnen, dann drücken Sie den Druckschalter (B), womit Sie den Austritt der Dosis gemahlenen Kaffee bewirken.
Die Dosierung hängt von der Zeit ab, während der die Drucktaste geprebt wird.

REGULIERUNG

Die Kaffeemühle verläßt die Fabrik in bereits reguliertem Zustand und kommt zu Ihnen mit dem eingestellten angemessenen Mahlgrad. Falls Sie diesen jedoch aus irgendeinem Grunde modifizieren wollen, damit der gemahlene Kaffee feiner oder gröber wird, drehen Sie die Steuerung (C) wie folgt:
Bei angestelltem Motor (und leerem Kaffeebohnen-Behälter): wenn das Kaffeepulver feiner sein soll, drehen Sie im Uhrzeigersinn. Wenn das Kaffeepulver dicker sein soll, drehen Sie im umgekehrten Uhrzeigersinn.

WARTUNG UND WICHTIGE RATSCHLÄGE

BERÜCKSICHTIGEN SIE DAS FOLGENDE:
• In den Behälter für Kaffeebohnen darf kein bereits gemahlener Kaffee eingeführt werden, um feineres Kaffeepulver zu erhalten.
Falls Sie den Kaffee zu grob gemahlen haben, mahlen Sie diesen in kleinen Mengen zusammen mit Kaffeebohnen noch einmal. Der Vorgang wird unter dem Kapitel "Regulierung" erklärt.
• Von Zeit zu Zeit müssen die Mahlscheiben mit einer Bürste gereinigt werden, indem der darauf anhaftende Kaffeestaub, der sich durch einen langen Betrieb bildet, entfernt wird.
Diesen Vorgang darf man nur vornehmen, wenn der Apparat vom Netz abgeschaltet ist. Zuerst müssen die beiden Befestigungsschrauben des Reglers abgenommen werden, damit es leichter ist, den Fräserhalter herauszunehmen. Dieser braucht nur abgeschraubt werden, dann ist die Sicht auf die Mahlscheiben frei. Auf diese Weise kann die Reinigung leicht vorgenommen werden.
Sobald die Reinigung beendet ist, wird der Vorgang des Zusammenbaus in umgekehrter Weise wiederholt. Man muß darauf achten, daß das Gewinde nicht überdreht wird.

M-203T / M-205T KAFFEEMÜHLE MIT ZEITSCHALTER

Besitzt dieselben Charakteristiken wie das Modell M-203 / M-205; eingebaut ist auberdem ein Zeitmesser, mit dem man die Mühlzeit der Kaffeemühle im voraus einstellen kann. Der Zeitmesser befindet sich auf der linken Seite des Gehäuses.

BETRIEB

Zuerst muß der Behälter mit Kaffeebohnen gefüllt werden (A).
Wenn Sie gemahlenen Kaffee wünschen, müssen Sie nur den Filterträger unter den Ausgang des gemahlenen Kaffees stellen und an die Halterung lehnen, dann drücken Sie den Druckschalter (B), wenn man die Kaffeemühle so betätigt, dauert der Mühlprozeb der Kaffeebohnen so lange, wie die Zeit eingestellt wurde.
Die Dosierung ist von der auf dem Zeitmesser ausgewählten Zeit abhängig, die von:

Regulierung	Zeit	Gewicht
Kleinste	3 sekunden	2,5 gramm
Mittelmäbig(richtig)	7 sekunden	6,5 gramm
Maximum	22 sekunden	21 gramm

Wenn man den Zeitmesser im Uhrzeigersinn dreht, erhöht man die Zeit.
Wenn man den Zeitmesser im entgegengesetzten Uhrzeigersinn dreht, verringert man die Zeit.

ALLGEMEINE GARANTIEBEDINGUNGEN

Der hersteller garantiert ab dem Kaufdatum **während zwei Jahren für die Konformität dieses Produkts mit dem Gebrauch, für den es bestimmt ist**.
Wie gesetzlich vorgesehen, wird während der ersten sechs Monate davon ausgegangen, dass ein bestehender Defekt des Apparates bereits beim Kauf desselben existierte. Ab dem sechsten Monat jedoch muss nachgewiesen werden, dass der Defekt bereits beim Kauf bestanden hat.
Dieses Produkt ist ausschließlich für den privaten Gebrauch vorgesehen. Von daher erlischt die Garantie im Fall einer gewerblichen Nutzung des Apparates oder einer Nutzung desselben für nicht vorgesehene Zwecke.
Reparatur oder Ersatz erfolgen ohne Kosten für den Verbraucher.

Zur Reparatur des Gerätes begeben Sie sich bitte zu einer der offiziellen Servicestellen des Kundendienstes.
Um das Garantierecht in Anspruch zu nehmen, **muss die Rechnung oder der Kaufbeleg vorgewiesen werden**, oder gegebenenfalls der Lieferschein, sollte dieser späteren Datums sein.

Die vorliegende Garantie gilt nicht bei falschem oder unsachgemäßem Betrieb des Gerätes, bei unerlaubtem Eingriff durch unbefugte Personen, bei einer Manipulation der Angaben auf der Rechnung, dem Kaufbeleg oder dem Lieferschein.
Die Garantie verliert ebenso ihre Gültigkeit, wenn das Produkt durch externe Stoffe, wie Kalk, oder andere schädliche, chemische, obstruktive oder ätzende Mittel, durch atmosphärische Erscheinungen oder aufgrund einer unsachgemäßen Wartung, einer fehlenden Säuberung, durch Herunterfallen oder Zerquetschen beschädigt wurde.
Auch der Ersatz von normalem Zubehör für die Wartung der Maschine oder Zubehör, das regelmäßig ersetzt werden muss, wie Dichtungen, Filter, Gummis, Kännchen, ... fällt nicht unter die Garantie.

Jegliche Verantwortung für Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung des Geräts, durch Mißachtung der Bedienungsanleitung oder durch Nutzung zu anderen Zwecken, als den ursprünglich vorgesehenen entstanden sind, wird abgelehnt.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, zu Zwecken der Produktion oder Kommerzialisierung technische oder ästhetische Veränderungen vorzunehmen.

Die vorliegende Garantie beeinträchtigt nicht die Verbraucherrechte gemäß dem Gesetz 23/2003 vom 10. Juli 2003 über Garantien beim Verkauf von Konsumgütern.

IM FALLE EINES SCHADENS MÜSSEN DEM PERSONAL DES OFFIZIELLEN AUTORISIERTEN KUNDENDIENSTES UMBEDINGT DIE GARANTIE UND DIE KAUFRECHNUNG VORGELEGT WERDEN.

HERGESTELLT IN SPANIEN

CE

Alle Geräte wurden unter Erfüllung der europäischen Sicherheitsnotmen EC hergestellt.
89/336/EWG “Elektromagnetische Verträglichkeit”
73/23/EWG “Elektische Gérate zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungrenzen”
Die Erfüllung der erwähnten Richtlinien wurddurch die CE-Markeßestätigt.

INSTRUCÕES DE FUNCIONAMIENTO

¡Bem vindo ao clube dos gourmets do café!

O café expresso é obtido ao forçar-se a passagem da água quente submetida a pressão, através do café moído, a extrair assim todo o seu aroma e o seu creme.
Uma bomba auto-aspirante injecta água quente, sob a necessária pressão, para que se filtre através do café moído, a extrair e arrastar consigo todas as suas essências.
A temperatura da água é regulada por termostatos e mantém-se, uma vez ligado a máquina, dentro das margens de temperatura idóneas para obter-se o melhor café expresso, sem provocar sabor de queimado.
O expresso não é uma variedade de café, mas descreve o processo de obtenção da infusão.
O café expresso é incomparável como bebida após as refeições, ou a qualquer hora.

NORMAS DE SEGURANÇA

Ao utilizar aparelhos eléctricos, algumas precauções básicas de segurança devem ser respeitadas:

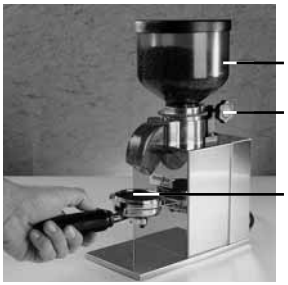
- Leia bem as instruções.
- O aparelho só pode ser ligado em corrente alternada, com tensão segundo a placa de características (na parte inferior do aparelho) e com toma de terra.
- É necessária uma supervisão estrita quando qualquer aparelho for utilizado por ou perto de crianças.
- Não deixe o cabo a pendurar da mesa.
- Desligue da tomada, quando não for utilizá-lo e antes de limpá-lo.
- Não coloque o aparelho sobre ou perto de superfícies quentes, placas de cozinha, forno, etc.
- Caso se observe qualquer dano no cabo de alimentação, este deverá ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço de pós-venda ou por pessoal devidamente qualificado para evitar possíveis perigos.
- Um aparelho doméstico não deve ser posto em funcionamento:
  - Se o fio de conexão ou a ficha estão deteriorados.
  - Se o aparelho tenha caído ou se nota-se que está deteriorado. Em tais casos, deve-se enviá-lo a um Serviço de Assistência Técnica Oficial de MOKA EXPRES. Os endereços estão na garantia.
- Guarde estas instruções.

Declina-se toda a responsabilidade pelos danos que podem resultar quando o aparelho tenha sido indevidamente manipulado, ou utilizado para fins diferentes daqueles para os que foi construído.

INTRODUÇÃO

En este moinho permite graduar o tamanho de moagem do grão de café, através do mando regulador, segundo deseje aumentar ou diminuir o tamanho de moagem. Ele dispoe de molas planas de aço temperado. O tamanho de moagem adequado depende das características do grão, humidade e tostadura. Nem todos os tipos de café tem as mesmas características, por isso é aconselhável fazer uma prova com cada partida diferente de café, para confirmar se é necessário reajustar o tamanho da moagem.
Não é aconselhável o uso de café torrefacto, pois além de menos saudável que o natural, pode entupir o seu moinho (devido à sua configuração pastosa), e provocar a moléstia de limpar as suas molas.

M-203 / M-205 FUNCIONAMENTO



Antes de conectar a máquina comprove se a voltagem é a adequada. Assegure-se de que, uma vez ligada a máquina, a ficha de conexão esteja facilmente acessível.

O primeiro que se deve fazer é encher o depósito com café em grão (A). Cada vez que quiser café moído, só tem que pôr o porta-filtro debaixo da saída de café moído, ao apoiá-lo no suporte e a pressioná-lo sobre o tecla (B), a accionar desta forma a moagem instantânea do café em grão. A dosificação dependerá do tempo que a tecla seja mantida pressionada.

REGULAÇÃO

O moinho vem regulado de fábrica, portanto chegar-lhe-á com o grau de moagem adequado; mas se por qualquer motivo deseje modificá-lo, a torná-lo mais fino ou mais grosso, gire o mando regulador (C) da seguinte maneira:
Com o motor em funcionamento (e o depósito de café em grão vazio); se o deseja mais fino, gire em sentido horário, e se o deseja mais grosso, em sentido anti-horário.

MANUTENÇÃO E CONSELHOS IMPORTANTES

LEMBRE-SE:

• Não se deve introduzir café já moído na tremonha, a fim de conseguir uma moagem mais fina. Se o moeu muito grosso, volte a moer em pequena quantidades, mesclado com café em grão. Para isto proceda como se indica no item Regulação.

• As molas deverão ser limpas de vez em quando com uma escova, a remover o pó de café que tenha ficado aderido por seu prolongado funcionamento. Esta operação a efectuará com o aparelho desconectado da tomada. Em primeiro lugar, deve-se extrair os 2 parafusos de fixação da espiral reguladora, para que seja mais fácil remover o porta-fresa. Basta desenroscá-lo e as molas ficarão a vista. Assim poderá efectuar facilmente a sua limpeza. Uma vez efectuada tal limpeza, proceda à sua montagem de forma inversa, com o cuidado de não forçar a entrada da rosca.

M-203T / M-205T MOINHO COM TEMPORIZADOR

Apresenta as mesmas características do modelo M-203 / M-205, mas ademais incorpora um temporizador com o qual se pode regular antecipadamente o tempo que o moinho estará a moer café. O temporizador está localizado na parte esquerda do conjunto.

FUNCIONAMENTO

O primeiro que se deve fazer é encher o depósito com café em grão (A). Cada vez que quiser café moído, só tem que pôr o porta-filtro debaixo da saída de café moído, ao apoiá-lo no suporte e a pressioná-lo sobre o tecla (B), durante o tempo. A dosificação dependerá do tempo seleccionado no temporizador:

Regulação	Tempo	Peso
Mínimo	3 segundos	2,5 gramas
Médio (regulado de fábrica)	7 segundos	6,5 gramas
Máximo	22 segundos	21 gramas

Girando o temporizador em sentido horário, aumenta-se o tempo.
Girando o temporizador em sentido anti-horário, diminui-se o tempo.

CONDIÇÕES GERAIS DE GARANTIA

O fabricante garante a conformidade deste produto, sempre e quando o mesmo seja destinado exclusivamente para o uso para o qual foi desenhado, durante um período de dois anos, a contar a partir da data de compra.
De acordo com a Lei, durante os primeiros seis meses, o fabricante assumirá que o defeito já existia no momento da compra do aparelho. No entanto, a partir do sexto mês, o utente deverá demonstrar fidedignamente que qualquer defeito existia no momento da compra.
Este produto foi desenhado para ser utilizado exclusivamente no âmbito doméstico. Assim sendo, a garantia não cobre o uso profissional ou a utilização do aparelho para outros usos que não sejam os previstos.
A reparação ou substituição do aparelho realizar-se-á sem nenhum tipo de gasto para o comprador.

Para a reparação do aparelho, queira, por favor, dirigir-se a um dos nossos centros de assistência técnica oficial.
Para que o direito de garantia seja efectivo, **o comprador deverá apresentar a factura ou o talão de compra ou a nota de entrega**, se a data constante na mesma fosse posterior.

Esta garantia não se aplicará nos casos de mal uso ou uso indevido do aparelho, bem como por manipulação indevida do aparelho por uma pessoa não autorizada, ou por manipulação dos dados da factura, talão de compra ou nota de entrega.

A garantia não cobrirá possíveis deteriorações do produto produzidas por agentes externos, como podem ser a cal ou outros produtos agressivos, químicos, obstrutivos ou corrosivos, por fenómenos atmosféricos, bem como as ocasionadas por uma manutenção inadequada, falta de limpeza, quedas e esmagamentos. Igualmente não será aplicável à substituição de componentes normais para a manutenção da máquina, componentes deterioráveis como podem ser juntas, filtros, borrachas, jarras, etc.

O fabricante não assume qualquer responsabilidade por danos produzidos pela utilização indevida do aparelho, contrariando as instruções, ou pela sua utilização para fins que sejam aqueles para os que aparelho foi especificamente desenhado.

O fabricante reserva-se o direito de realizar qualquer modificação técnica ou estética por motivos de produção ou razões comerciais.

Esta garantia não afecta aos direitos conferidos ao consumidor em conformidade com o previsto na Lei 23/2003, de 10 de Julho de 2003, sobre Garantias na Venda de Bens de Consumo.

EM CASO DE AVARIA É IMPRESCINDÍVEL APRESENTAR A GARANTIA E A FACTURA DE COMPRA AO PESSOAL DE SERVIÇO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA OFICIAL AUTORIZADO.

FABRICADO NA ESPANHA

CE

Este equipamento cumpre os requisitos das directivas da U.E.:
89/336/CEE “Compatibilidade electromagnética”
73/23/CEE “Aparelhos eléctricos para utilizar dentro de determinados limites de tensão”
A conformidade do equipamento com as directivas mencionadas vem corroborada pelo selo CE.

CONDICIONES GENERALES DE GARANTIA

El fabricante garantiza la conformidad de este producto al uso para el que ha sido diseñado durante un período de dos años, a contar desde el día de la compra.
De acuerdo con la Ley, durante los primeros seis meses, se presupondrá que el defecto existía en el momento de la compra del aparato, pero a partir del sexto mes, deberá demostrarse que ese defecto existía en el momento de la compra.
Este producto ha sido diseñado para uso único y exclusivo doméstico y por ello la garantía no ampara el uso profesional o su utilización para funcionalidades no previstas.
La reparación o sustitución se realizará sin ningún coste para el consumidor.

Para la reparación del aparato, deberá acudir a los Servicios de Asistencia Técnica Oficiales.
Para hacer uso del derecho de garantía, **será imprescindible la presentación de la factura o ticket de compra**.
O del albarán de entrega, si éste fuese posterior.

La presente Garantía no se aplicará en los supuestos de mal uso o uso inadecuado del aparato, así como por manipulación indebida del mismo por persona no autorizada, o por manipulación de los datos de la factura, ticket de compra o albarán de entrega.
Tampoco será aplicable por deterioro del producto debido a agentes externos, como cal, u otros productos nocivos, químicos, obstructivos o corrosivos, por fenómenos atmosféricos, ni debido a un mantenimiento inadecuado, a la falta de limpieza, o a caídas o aplastamientos.
Tampoco será aplicable a la sustitución de componentes normales para el mantenimiento de la máquina, ni de componentes perecederos como juntas, filtros, gomas, jarras,...

Se declina toda responsabilidad por los daños que pudieran resultar si el aparato se ha manejado indebidamente, contrariando las instrucciones, o se ha utilizado para fines diferentes a aquellos para los que ha sido construido.

El fabricante se reserva el derecho de hacer cualquier modificación técnica o estética por razones productivas o comerciales.

La presente garantía no afecta a los derechos de que dispone el consumidor conforme a lo previsto en la Ley 23/2003, de 10 de Julio de 2003, de Garantías en la Venta de Bienes de Consumo.

CARACTERISTICAS TECNICAS

- Motor-potencia: 200 W - 700 rpm. / 230-240 V.-50 Hz.
  / 110-120 V.-60 Hz.
- Motor de imán permanente con reductor.
- Cuerpo central y Portafresas metálico.
- Muelas planas en Acero templado.
- Regulación del tamaño de molido del grano del café.
- M-203 / M-203T Carrocería: En acero Acero Inoxidable.
- M-205 / M-205T Carrocería: En acero Acero Inoxidable.
- Capacidad del depósito de café en grano: 500gr.
- Dimensiones: 22 x 13,5 x (h)33 cm.
- Peso: 3,57 Kg.

EL MARRO DEL CAFÉ YA UTILIZADO ES UN RESIDUO ORGÁNICO, QUE USTED MISMO PUEDE RECICLAR EN SU CASA, UTILIZÁNDOLO COMO ABONO PARA PLANTAS.

EL FABRICANTE SE RESERVA EL DERECHO DE HACER CUALQUIER MODIFICACIÓN TÉCNICA O ESTÉTICA POR RAZONES PRODUCTIVAS O COMERCIALES.

CE Este equipo cumple los requirimientos de las directivas de la UE: 89/336/CEE “Compatibilidad electromagnética”. 72/23/CEE “Aparatos eléctrico para emplear dentro de determinados límites de tensión”. La Conformidad del equipo con las directivas mencionadas viene corroborada por el sello CE.

FABRICADO EN ESPAÑA

demoka by MINIMOKA

www.demoka.com e-mail: mokaexpres@mokaexpres.com

MOKA EXPRES S.A.

Carretera del Mig, 49 08907 L'Hospitalet de Llobregat (Barcelona-España)

Tel. 93 335 58 54 Fax. 93 336 68 20